



410761S-2026

河南香曼食品科技有限公司企业标准

Q/HXS 0018S-2026

方便胡辣汤

2026-04-03 发布

2026-04-03 实施

河南香曼食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南香曼食品科技有限公司提出。

本标准由河南香曼食品科技有限公司起草。

本标准主要起草人：杨冠军、王永兴、王春红。

H N

Q B

方便胡辣汤

1 范围

本标准规定了方便胡辣汤的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以胡辣汤粉包为原料，搭配酱包、脱水菜料包、复合醋包、香油包中的一种或几种，经组合包装而成的即食方便胡辣汤和非即食方便胡辣汤。

即食胡辣汤粉包是以麦芽糊精、食品用预糊化淀粉中的一种或几种为原料，添加醋酸酯淀粉、食用玉米淀粉、小麦粉、食用盐、味精、鸡肉味复合调味料、牛肉味复合调味料、羊肉味复合调味料、猪肉味复合调味料、肉香风味调味料、肽鲜复合调味料、黄原胶、食用葡萄糖、果葡糖浆、香辛料【辣椒粉、花椒（青花椒、红花椒、藤椒）、黑胡椒、白胡椒、麻椒、八角、桂皮、丁香、小茴香、甘草、草果、豆蔻、干姜、孜然、肉豆蔻、香叶（月桂叶）、香茅、砂仁、山奈、高良姜、黄芪、党参、当归、白芷、栀子、迷迭香、山楂中的一种或几种】、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、食品用香精、二氧化硅、聚丙烯酸钠中的一种或几种，经混合、包装等工序而制成含两种或两种以上调味料制成，用沸水等冲泡食用的即食方便胡辣汤粉包。

非即食胡辣汤粉包是以食用玉米淀粉、小麦粉中的一种或几种为原料，添加醋酸酯淀粉、麦芽糊精、食品用预糊化淀粉、食用盐、味精、鸡肉味复合调味料、牛肉味复合调味料、羊肉味复合调味料、猪肉味复合调味料、肉香风味调味料、肽鲜复合调味料、黄原胶、食用葡萄糖、果葡糖浆、香辛料【辣椒粉、花椒（青花椒、红花椒、藤椒）、黑胡椒、白胡椒、麻椒、八角、桂皮、丁香、小茴香、甘草、草果、豆蔻、干姜、孜然、肉豆蔻、香叶（月桂叶）、香茅、砂仁、山奈、高良姜、黄芪、党参、当归、白芷、栀子、迷迭香、山楂中的一种或几种】、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、食品用香精、二氧化硅、聚丙烯酸钠中的一种或几种，经混合、包装等工序而制成含两种或两种以上调味料制成，须经二次加工食用的非即食方便胡辣汤粉包。

酱包是以畜禽肉（牛肉、羊肉、鸡肉、猪肉中的一种或几种）、面筋块/丝、豆干、豆腐中的一种或几种为原料，添加或不添加大豆油、棕榈油、菜籽油、牛肉味半固态复合调味料、猪肉味半固态复合调味料、鸡肉味半固态复合调味料、羊肉味半固态复合调味料、黄豆酱、辣椒酱、甜面酱、豆瓣酱、番茄酱、芝麻酱、花生酱、食用动物油（牛油、羊油、鸡油、鸭油、猪油中的一种或几种）、食用盐、大葱、味精、辣椒、姜、香辛料【辣椒粉、花椒（青花椒、红花椒、藤椒）、黑胡椒、白胡椒、麻椒、八角、桂皮、丁香、小茴香、甘草、草果、豆蔻、干姜、孜然、肉豆蔻、香叶（月桂叶）、香茅、砂仁、山奈、高良姜、黄芪、党参、当归、白芷、栀子、迷迭香、山楂中的一种或几种】、酵母抽提物、食用玉米淀粉、羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、白砂糖、食品用香精、5'-呈味核苷酸二钠、肉香风味调味料、辣椒红、琥珀酸二钠、乳酸链球菌素、乙基麦芽酚、焦糖色中的一种或几种，经前处理、调配、搅拌、熬制、杀菌、包装等工序而制成含两种或两种以上调味料的酱包。

脱水菜料包是以豆皮为原料，添加或不添加膨化豆制品、枸杞、脱水蔬菜【葱叶、高丽菜、香菜、青梗菜、胡萝卜、蒜苗、白萝卜、芹菜中的一种或几种】、藻类干制品【海苔、裙带菜、海带、紫菜

中的一种或几种】、干制食用菌【杏鲍菇、金针菇、平菇、香菇、木耳、蛹虫草、干鹿茸菇、干松茸中的一种或几种】、动物性水产制品【虾皮、鱿鱼粒(片)、虾仁、花甲、扇贝、海参、鲍鱼中的一种或几种】中的一种或几种，经调配、搅拌、包装加工而成的脱水菜料包。

复合醋包是以酿造食醋为原料，添加生活饮用水、食用盐、味精、酿造酱油中的一种或几种，经调配、杀菌、搅拌、包装加工而成的复合醋包。

香油包是由芝麻油为原料，经过滤、包装加工而成的香油包。

根据添加原料不同可为：即食方便胡辣汤、非即食方便胡辣汤。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.2 食品用预糊化淀粉应符合 GB/T 38573 的规定。
- 2.1.3 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.7 鸡肉味复合调味料、牛肉味复合调味料、羊肉味复合调味料、猪肉味复合调味料、肉香风味调味料、肽鲜复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.8 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.9 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 的规定。
- 2.1.10 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 2.1.11 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.13 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.14 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.15 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.16 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.17 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.18 畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.19 豆干、豆腐、豆皮、膨化豆制品应符合 GB 2712 或 GB 20371 的规定。
- 2.1.20 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 牛肉味半固态复合调味料、猪肉味半固态复合调味料、鸡肉味半固态复合调味料、羊肉味半固态复合调味料、黄豆酱、辣椒酱、甜面酱、豆瓣酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.22 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。

- 2.1.23 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.24 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.25 食用动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.26 大葱、辣椒应清洁、无污染、无虫蛀、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.27 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.28 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.29 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.30 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.31 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.32 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.33 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.34 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.35 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.36 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.37 脱水蔬菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.38 藻类干制品应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.39 干制食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.40 动物性水产制品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.41 面筋块/丝应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.42 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 规定。
- 2.1.43 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.44 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.45 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.46 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.47 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.48 小麦粉 应符合 GB/T 1355 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	具有产品应有的性状	从样品中取出50g，倒入一洁净烧杯中，

色泽	具有产品应有的色泽	自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/(g/100g) ≤	14.0 (仅适用于胡辣汤粉包)	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计) / (g/100g) ≤	8.0	GB 5009.44
总砷(以 As 计) / (mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11
总汞 (以 Hg 计) / (mg/kg) ≤	0.02	GB 5009.17
*铅(以Pb计) / (mg/kg) ≤	0.4	GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg) ≤	0.1	GB 5009.15
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg) ≤	5.0	GB 5009.22
*铅指标严于食品安全地方标准DBS41/006 的规定。 除水分指标外，其他指标均为混合检验。		

2.4 微生物限量

即食产品的微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目 ^b	采样方案 ^a 及限量 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ¹	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ⁶	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g	5	2	50	10 ⁶	GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

- ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；
- ^b 微生物项目均为混合检验。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以胡辣汤粉包为原料，搭配酱包、脱水菜料包、复合醋包、香油包中的一种或几种，经组合包装而成，用沸水冲泡食用的即食方便胡辣汤。

胡辣汤粉包是以麦芽糊精、食品用预糊化淀粉中的一种或几种为原料，添加醋酸酯淀粉、食用玉米淀粉、食用盐、味精、鸡肉味复合调味料、牛肉味复合调味料、羊肉味复合调味料、猪肉味复合调味料、肉香风味调味料、肽鲜复合调味料、黄原胶、食用葡萄糖、果葡糖浆、香辛料【辣椒粉、花椒（青花椒、红花椒、藤椒）、黑胡椒、白胡椒、麻椒、八角、桂皮、丁香、小茴香、甘草、草果、豆蔻、干姜、孜然、肉豆蔻、香叶（月桂叶）、香茅、砂仁、山奈、高良姜、黄芪、党参、当归、白芷、栀子、迷迭香、山楂中的一种或几种】、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、食品用香精、二氧化硅、聚丙烯酸钠中的一种或几种，经混合、包装等工序而制成含两种或两种以上调味料的胡辣汤粉包。

酱包是以畜禽肉（牛肉、羊肉、鸡肉、猪肉中的一种或几种）、面筋块/丝、豆干、豆腐中的一种或几种为原料，添加或不添加大豆油、棕榈油、菜籽油、牛肉味半固态复合调味料、猪肉味半固态复合调味料、鸡肉味半固态复合调味料、羊肉味半固态复合调味料、黄豆酱、辣椒酱、甜面酱、豆瓣酱、番茄酱、芝麻酱、花生酱、食用动物油（牛油、羊油、鸡油、鸭油、猪油中的一种或几种）、食用盐、大葱、味精、辣椒、姜、香辛料【辣椒粉、花椒（青花椒、红花椒、藤椒）、黑胡椒、白胡椒、麻椒、八角、桂皮、丁香、小茴香、甘草、草果、豆蔻、干姜、孜然、肉豆蔻、香叶（月桂叶）、香茅、砂仁、山奈、高良姜、黄芪、党参、当归、白芷、栀子、迷迭香、山楂中的一种或几种】、酵母抽提物、食用玉米淀粉、羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、白砂糖、食品用香精、5'-呈味核苷酸二钠、肉香风味调味料、辣椒红、琥珀酸二钠、乳酸链球菌素、乙基麦芽酚、焦糖色中的一种或几种，经前处理、调配、搅拌、熬制、杀菌、包装等工序而制成含两种或两种以上调味料的酱包。

脱水菜料包是以豆皮为原料，添加或不添加膨化豆制品、枸杞、脱水蔬菜【葱叶、高丽菜、香菜、青梗菜、胡萝卜、蒜苗、白萝卜、芹菜中的一种或几种】、藻类干制品【海苔、裙带菜、海带、紫菜中的一种或几种】、干制食用菌【杏鲍菇、金针菇、平菇、香菇、木耳、蛹虫草、干鹿茸菇、干松茸中的一种或几种】、动物性水产制品【虾皮、鱿鱼粒（片）、虾仁、花甲、扇贝、海参、鲍鱼中的一种或几种】中的一种或几种，经调配、搅拌、包装加工而成的脱水菜料包。

复合醋包是以酿造食醋为原料，添加生活饮用水、食用盐、味精、酿造酱油中的一种或几种，经调配、杀菌、搅拌、包装加工而成的复合醋包。

香油包是由芝麻油为原料，经过滤、包装加工而成的香油包。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全地方标准 DBS41/006 的规定。

河南香曼食品科技有限公司

H N

Q B